

Debrecínské závitky se sýrovou náplní

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Libová debrecínská pečínka 4 plátek
- Sterilovaná kapie 4 ks
- Petrželka na ozdobu 1 snítka
- **NÁPLŇ**
- Tavený smetanový sýr 100 g
- Tuk 40 g
- Natvrdo uvařená vejce 1 ks
- Mléko 1 lžička
- Česnek 1 stroužek
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky debrecínské pečínky potřeme náplní, pevně stočíme v závitky a necháme v chladničce ztuhnout. Před podáváním zarovnáme konce ostrým nožem a závitky ozdobíme proužky sterilované kapie a petrželkou.

NÁPLŇ

Tuk utřeme do pěny, po částech vmícháme smetanový sýr, potom jemně nastrohané vejcem mléko, pepř, třený česnek a sůl.